

Đông Về Nhớ... Mắm Thính

Lê Thí

Quê tôi ở phía “nguồn”, xa biển cả mấy chục cây số. Ngày trước đường giao thông, phương tiện đi lại hạn chế. Ngày thường để có được con cá tươi làm món cá biển hấp còn khó huống gì ngày đông mưa gió sù sì. Vì thế các món “mắm” như mắm cá, mắm dưa, mắm thính... đã trở thành thực phẩm “chủ lực”, “chính vị”.

Xa quê đã mấy chục năm, ngày nay nguồn thực phẩm dồi dào, thịt thà, cá tôm ê hề, nhưng mỗi lần đông về, trời trở lạnh lại nhớ món mắm thính ngày xưa của mẹ!

Làm mắm thính

Mắm thính là món cá được muối với bột thính. Thính là loại bột gạo hoặc bắp (chủ yếu là bắp) được rang chín cho thơm và giã vụn. Công thức nghe thật đơn giản nhưng muốn có món mắm ngon luôn cần có tay nghề lẫn bí quyết! Nguyên liệu để làm mắm thính là các loại cá gần bờ và chủ yếu là các loại rẻ tiền như cá nục, cá de, cá trích, cá chuồn... Nhiều người vẫn bảo có món mắm thính cá thu, cá ngừ... rất ngon nhưng thực tình quê tôi là vùng “*chó ăn đá, gà ăn muối*”, cả tuổi thơ của tôi chưa bao giờ được thấy lát cá thu, nói gì đến việc đem loại cá cao cấp này... làm mắm!



Cá de



cá trích



cá chuồn

Thường vào khoảng tháng 6 - 7 là vụ cá nam, cá nhiều và rẻ, lại gần đến mùa mưa lụt, mẹ tôi thường mua cá về để làm mắm. Trước hết bà làm sạch ruột cá, lấy mang, chặt bớt đuôi, vây cho gọn. Dùng nước muối nấu sôi để nguội rửa sơ qua cá cho sạch rồi để trên rổ cho thật ráo. Xong sắp cá thành từng lớp trong vại sành, cứ một lớp cá lại rắc một lớp muối. Vừa làm bà vừa dạy cho chị tôi, cứ 3 cá - 1 muối. Ít muối quá cá sẽ mềm, nhiều muối cá sẽ quá mặn. Khi vại đã đầy bà cho một chiếc vỉ bằng tre đặt lên trên và chèn cho thật chặt để muối dễ thấm đều vào cá, xong đặt lại thật kín. Khoảng mười ngày sau, cá đã thấm muối, chín và cứng, bắt đầu dậy mùi. Bà cho vớt cá ra khỏi lu, lấy tay ép nhẹ từng con cá để gọi là cho bớt mặn và cho con cá được cứng. Quê tôi thính được làm bằng hạt bắp. Mẹ tôi vẫn bảo nếu có gạo hoặc nếp càng tốt nhưng cao cấp quá. Bắp được rang với lửa củi, lửa không được cháy lớn để cho bắp được chín đều và không bị nổ. Khi bắp chín vàng và có mùi thơm là được. Để bắp nguội đem giã nát nhưng không được mịn quá.

Công đoạn cuối cùng là trộn cá với bột thính. Bột thính sẽ bám thành lớp dày quanh con cá. Sau đó đem cá thính xếp thành lớp vào trong lu hoặc hũ chèn thật chặt, lấy lá chuối hơ lửa và mo cau bịt kín miệng hũ rồi đem dang nắng vài tháng là đã có mắm thính để ăn. Trong mấy lu mắm thính mẹ tôi luôn đánh dấu một lu đặc biệt, lu này thể hiện bí quyết làm mắm của bà. Đó là việc đổ thêm trong lu một lượng nước mắm có pha nước đường bát đã “thắng” vừa độ tới. Bà thường bảo, *loại đặc biệt ni mà ăn vào ngày mưa lũ, giá rét thì... đau gạo, đau cơm lắm!* Thế mới biết ngày đó quê tôi nghèo đến mức nào. Thêm có tí nước mắm tí đường là đã trở thành “đặc biệt”, “cao cấp”!

Ăn mắm thính

Cách ăn mắm thính cũng đơn giản như cách làm nhưng lại là món cực kỳ khoái khẩu. Ngày đông tháng giá, “bạn biển” (chữ dùng của mẹ tôi) không lên được, hoặc không đi chợ được thì mắm thính trở nên... đặc dụng.

Chỉ việc gấp vài con mắm bỏ vào tô đem chưng vào nồi cơm đang cạn. Khi cơm chín thì mắm cũng chín và có thể ăn ngay. Cầu kỳ hơn (đối với quê nghèo) trước khi chưng vào nồi cơm bỏ thêm vào tô mắm ít tiêu, ớt bột và vị tinh (mì chính), sang hơn thì thêm ít tép mỡ.



Mắm thính cũng có thể đem kho, đem nướng lá chuối trên than hồng. Mắm thính kho sẽ làm cho mắm béo (nhờ dầu phụng) và ngọt hơn nhờ đường và vị tinh. Lấy lá chuối gói con mắm lại rồi nướng trên lửa than sẽ có món mắm thính thơm và giòn hơn. Mắm thính quê tôi còn được ăn với rau luộc (lang, muống, cải...) Quê nghèo của tôi, món mắm thính chỉ đến mức đó. Thế nhưng những ngày mưa gió, rét mướt bên bếp lửa, bới chén cơm nóng hổi từ trong nồi còn đang vằn tro nóng, gấp miếng mắm thính trộn đều, và vào miệng chưa kịp nhai đã muốn nuốt... vì ngon quá, cái ngon mà ngôn ngữ không diễn tả được và sau

này khi lớn lên có dịp được ăn nhiều món ngon vật lạ vẫn không tìm được lại cảm giác thăng hoa đó!

Sau này ra Huế học tôi mới được thưởng thức món mắm thính cao cấp hơn của dân "quý tộc" ở... kinh đô. Người ta đem mắm thính kho với thịt ba rọi thêm chút mắm ruốc và các loại gia vị "cầu kỳ" của Huế. Có khi người ta chế biến món mắm thính hấp trứng. Mắm thính lóc hết thịt, bỏ xương, sau đó băm nhuyễn rồi trộn với vài cái trứng vịt đánh đều, thêm ít thịt heo nạc băm nhỏ, dầu và gia vị, sau đó đem hấp chừng 15 phút cho chín. Những món này thường ăn với rau sống gồm khế, chuối chát (có khi thay bằng trái vả), rau thơm... Nhưng hình như đối với tôi nó vẫn không có được cái "mặn mà" của mắm thính quê nhà.



*

* *

Biết em ưa món mắm thính nên mỗi dịp tôi từ Sài Gòn về thăm quê vào mùa đông, lần nào chị tôi ở quê cũng chuẩn bị sẵn mấy đĩa mắm thính để chiêu đãi. Và mỗi lần như vậy chị đều bảo với các con: món đặc biệt dành cho cậu. Nhìn đĩa mắm thính, nhìn dáng chị gầy gò, quê mùa đang tất bật, tôi lại thương chị, nhớ mẹ, nhớ một thời tuổi thơ gian khó, nước mắt cứ... chực trào!

Lê Thị